

Rezept

Garnelen in Knoblauchbutter

Ein Rezept von Garnelen in Knoblauchbutter, am 29.03.2023

Zutaten

400 g rohe geschälte TK-Garnelen (aufgetaut)	1 EL Zitronensaft
Pfeffer	500 g junge Zucchini
3 Frühlingszwiebeln	2 EL Olivenöl
300 g kleine Tomaten	Salz
2 Knoblauchzehen	2 EL Pinienkerne
40 g Butter	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 25 MIN. | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Die Garnelen waschen, trocken tupfen, mit Zitronensaft beträufeln und pfeffern. Die Zucchini waschen, putzen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.
2. In einer großen Pfanne 1 EL Öl erhitzen, Zwiebeln und Zucchini darin unter Wenden 5 Min. braten. Inzwischen die Tomaten waschen, vom Stielansatz befreien, vierteln und unter das Gemüse heben. Salzen, pfeffern und warm halten.
3. Das übrige Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen, Garnelen darin 2-3 Min. anbraten. Knoblauch schälen, fein würfeln und mit den Pinienkernen zufügen. Die Butter zugeben und alles salzen und pfeffern. Garnelen auf dem Gemüse anrichten, mit der Knoblauchbutter beträufeln.